



Montefalco DOC Rosso

Lungarotti Società Agricola (Bio)

Bio-Blend von Lungarotti aus Umbrien

Beschreibung:

Die Kellerei Lungarotti wird von Chiara Lungarotti und ihrer Schwester Teresa geführt. Ihr Montefalco Rosso ist ein feiner Blend aus den Rebsorten Sangiovese, Merlot und Sagrantino. Der biozertifizierte Wein weist ein außerordentlich attraktives Genuss-Preis-Verhältnis auf.

Aromenprofil:

Eine verführerische Nase, die Noten nach roten Kirschen, Himbeeren, aber auch einigen würzigen Noten, Mokka und Vanille offenbart. Am Gaumen zeigt sich viel Intensität und umbrischer Charakter, rot- und schwarzbeerige Frucht im gekonnten Zusammenspiel, abgerundet von präsenten Röstaromen und etwas schwarzem Pfeffer; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden, rassiges Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 65% Sangiovese, 20% Merlot, 15% Sagrantino

Artikelnummer: 1179818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montefalco DOC Rosso

Lungarotti Società Agricola (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Sangiovese, 20% Merlot, 15% Sagrantino
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.